

# LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Semaine n°10 - du 3 mars au 9 mars</b>		<b>VILLENEUVE</b>													
lun 3 mars	Crème de betterave à l'ail	X													
	Sauté de boeuf à la tomate origan														
	Purée de p. de terre	X				X									
	Yaourt aromatisé	X													
	Pomme BIO														
mar 4 mars	Carotte râpée vinaigrette BIO ciboulette					X							X		
	Pilon de poulet sauce tex mex		X												
	Petits-pois au jus														
	Petit moulu ail et fines herbes	X													
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X					
mer 5 mars	Salade western					X							X		
	Clafoutis au potiron	X	X	X											
	Pôelée de légumes braisées														
	Bûchette mi-chèvre	X													
	Crème dessert caramel	X								X					
	Liégeois à la vanille	X													
jeu 6 mars	Chou blanc sauce fromage blanc BIO curry	X													
	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		X								X		X		
	Edam	X													
	Purée pomme BIO raisin sec														
ven 7 mars	Salade des incas BIO					X							X		
	Colin d'Alaska sauce bretonne	X	X		X						X				
	Haricot beurre braisés														
	Coulommiers	X													
	Banane BIO														

# LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Semaine n°11 - du 10 mars au 16 mars</b>		<b>VILLENEUVE</b>													
lun 10 mars	Céleri rémoulade au cumin			X		X					X		X		
	Sauté de boeuf stroganoff	X	X												
	Purée de p. de terre	X				X									
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Madeleine	X	X	X											
mar 11 mars	Velouté à la thaï					X									
	Blanquette de colin d'Alaska	X	X		X	X		X	X						
	Riz créole BIO														
	Mimolette	X													
	Banane BIO														
mer 12 mars	Salade colorée BIO vinaigrette					X							X		
	Emincé de dinde à la crème et oignons caramélisés	X	X												
	P. de terre rissolées														
	Camembert	X													
	Purée de pomme														
jeu 13 mars	P. de terre au maïs vinaigrette					X							X		
	PENNE BIO au crémeux de haricots rouge	X	X												
	Saint moret BIO	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
ven 14 mars	Salade de BOULGOUR BIO à la Marocaine		X												
	Chou-fleur à la parisienne	X	X												
	Oeufs durs béchamel	X	X	X											
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Poire														

# LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Semaine n°12 - du 17 mars au 23 mars</b>		<b>VILLENEUVE</b>													
lun 17 mars	BETTERAVE BIO à la menthe vinaigrette (aromates non bio)					X							X		
	Colombo de volaille	X	X			X							X		
	Semoule BIO		X												
	Tomme	X													
	Pomme BIO														
mar 18 mars	Salade de pâtes BIO au pesto de poivrons	X	X	X		X									
	Bouchées de blé		X												
	Haricots vert à l'Italienne		X												
	Brie	X													
	Poire														
mer 19 mars	Lentilles à l'échalote vinaigrette					X					X		X		
	Pizza au fromage	X	X	X											
	Carottes braisées														
	Fromage frais aux fruits	X													
	Banane BIO														
jeu 20 mars	Salade de petits pois à la menthe vgte					X							X		
	Parmentier boeuf façon cottage pie	X				X									
	Mimolette	X													
	Moelleux pom crumble	X	X	X											
ven 21 mars	Salade de riz fantaisie BIO					X							X		
	Colin d'Alaska pané		X		X										
	Julienne de légumes	X									X				
	Yaourt nature sucré	X													
	Orange														

# LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Semaine n°13 - du 24 mars au 30 mars</b>		<b>VILLENEUVE</b>													
lun 24 mars	Salade iceberg														
	Macaroni BIO façon carbonara	X	X												
	Tarte aux légumes	X	X	X											
	Pâtes macaroni BIO	X	X												
	Fromage blanc aux fruits	X													
mar 25 mars	Taboulé de SEMOULE BIO		X												
	Colin d'Alaska sauce aneth	X	X		X	X									
	Carottes BIO braisées														
	Yaourt aromatisé	X													
	Poire														
mer 26 mars	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Blé BIO à la mexicaine		X												
	Camembert BIO	X													
	Pomme BIO														
jeu 27 mars	Chou rouge raisin vinaigrette					X							X		
	RIZ BIO cantonnais			X											
	Riz à la cantonnaise BIO			X											
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Purée pomme figue sèche														
ven 28 mars	Salade de crudités vinaigrette à l' indienne					X					X		X		
	Sauté de boeuf marengo		X												
	Purée de patate douce					X									
	Emmental bio	X													
	Flan nappé caramel	X													
	Liégeois à la vanille	X													

# LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Semaine n°14 - du 31 mars au 6 avril</b>		<b>VILLENEUVE</b>													
lun 31 mars	Salade pastourelle BIO		X			X							X		
	Poulet rôti														
	Haricot vert braisés														
	Fondu président	X													
	Pomme BIO														